

FORNI DA INCASSO (IT)

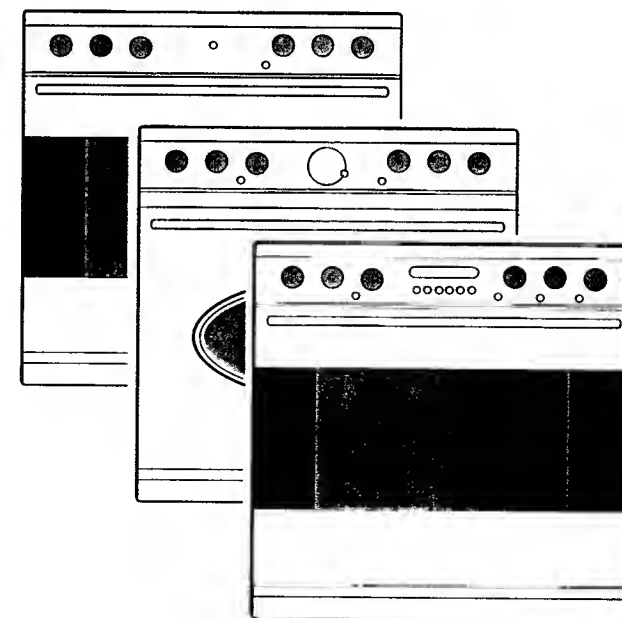
FOURS ENCASTRABLES (FR)

BUILT-IN OVENS (GB)

HORNOS EMPOTRADOS (ES)

INBOUWOVENS (NL)

EINBAUHERDE (DE)



Inhalt	Seite
Allgemeine Hinweise	118
Installationsanleitung	120
Bedieneinrichtungen	123
Uhr mit Abschaltautomatic	127
Bedienung der elektronischen Schaltuhr	128
Gebrauch des Elektrobackofens	131
Tabelle: Backen/Braten mit Ober- und Unterhitze	136
Tabelle: Backen/Braten mit Heißluft	137
Reinigung und Pflege	138

Allgemeine Hinweise

WICHTIG - Dieses Gerät ist einfach zu gebrauchen. Um jedoch optimale Resultate zu erzielen, sollten das vorliegende Handbuch unbedingt vor Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam gelesen und alle darin enthaltenen Anweisungen genau befolgt werden. Das Handbuch enthält die Anweisungen hinsichtlich Installation, Gebrauch und Pflege, die aus Gründen der Sicherheit unbedingt zu beachten sind. Das Handbuch ist sorgfältig aufzubewahren, damit es jederzeit zu Rate gezogen werden kann. Das Handbuch muß das Gerät auch im Falle des Verkaufs oder der Weitergabe stets begleiten.

Die Installation muß vom Fachmann in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers ausgeführt werden. Eine unsachgemäße Installation kann zu Unfällen und infolgedessen zu Schäden an Personen oder Sachen führen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

Das Verpackungsmaterial (Nägel, Polystyrolteile, Umreifungsband usw.) nicht in die Hände von Kindern geraten lassen, da es eine potentielle Gefahrenquelle darstellt.

Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es ordnungsgemäß geerdet ist. Dieses Sicherheitserfordernis ist unbedingt sicherzustellen. Im Zweifelsfall eine genaue Kontrolle der Erdungsanlage durch Fachpersonal vornehmen lassen.

Das Gerät darf ausschließlich zu dem Zweck verwendet werden, zu dem es konzipiert wurde. Jeder andere Gebrauch (z.B. zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und somit gefährlich zu betrachten.

Die Öffnungen und Schlitze für Lüftung und Wärmeabfuhr nicht verdecken.

Wenn das Gerät nicht betrieben wird, stets sicherstellen, daß sich die Schalter der Gasbrenner in Schaltstellung Null (AUS) befinden.

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten muß stets eine Reihe von grundlegenden Regeln beachtet werden:

- Das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen berühren und bei der Bedienung des Geräts nicht auf feuchtem oder nassem Boden stehen.
- Das Gerät nicht den Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne usw.).
- Sicherstellen, daß das Gerät nicht ohne Überwachung von Kindern oder von Personen benutzt wird, die nicht im vollen Besitz ihrer geistigen Kräfte sind.
- Nicht am Netzkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

Während und nach Gebrauch des Backofens ist die externe Verglasung der Backofentür sehr heiß. Halten Sie deshalb kleine Kinder vom Backofen fern.

Vor dem ersten Gebrauch des Backofens empfiehlt es sich, den Backofen mit maximaler Temperatur über eine Zeitdauer zu betreiben, die ausreicht, um eventuelle ölhaltige Rückstände zu verbrennen, die zu unangenehmen Gerüchen führen könnten.

Stets Handschuh-Topflappen verwenden, um die Speisen aus dem Backofen zu nehmen.

Vor der Reinigung oder der Pflege ist das Gerät stromlos zu machen. Hierzu den Netzstecker ausstecken oder den Hauptschalter der Anlage ausschalten.

Aus Gründen der Hygiene und der Sicherheit muß das Gerät stets sauber gehalten werden (siehe Anleitungen).

Im Falle einer Panne oder einer Funktionsstörung das Gerät ausschalten und den Gashahn schließen. Nicht versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen können gefährlich sein. Stets den Kundendienst verständigen.

Wird das Gerät außer Betrieb genommen, darauf achten, alle die Komponenten unbrauchbar zu machen, die eine Gefahr - vor allem für spielende Kinder - darstellen könnten.

Installationsanleitung

Wichtig! Das Gerät muß vom Fachmann in Übereinstimmung mit den geltenden Rechtsvorschriften installiert werden.

Das Gerät muß vor Ausführung von Einstellungs- und Wartungsarbeiten und sonstigen Arbeiten spannungsfrei gemacht werden.

Elektrischer Anschluß

Sicherstellen, daß die Eigenschaften der Stromversorgung der Wohnung der Spannung und der Leistung des Geräts (siehe Leistungsschild) angemessen sind.

Die Anschlußleitung ist nicht im Lieferumfang eingeschlossen.

Es ist ein Kabel vom Typ H 05 RR-F oder H 05 RN-F zu verwenden; das Ende des gelb-grünen Schutzleiters muß auf der Geräteseite um ca. 20 mm. länger als die beiden anderen Leiter sein. Sicherstellen, daß die Anschlußleitung nicht mit heißen Zonen in Berührung kommt.

Installationsseitig ist eine allpolige Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite vorzusehen, die an einer leicht zugänglichen Stelle in der Nähe des Geräts angebracht werden muß.

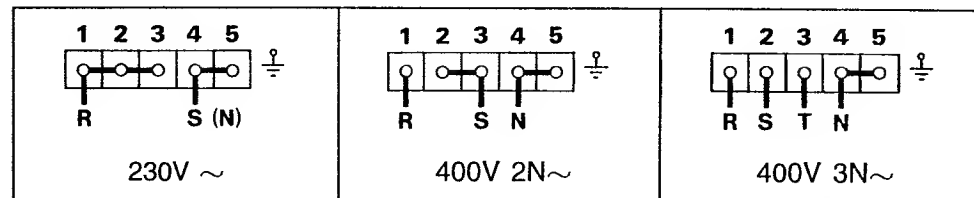
Die Anschlußmöglichkeiten finden Sie in der nachstehenden Tabelle.

Im Bedarfsfall die Anordnung der Brücken ändern.

Kabelquerschnitt

Kabel H05RR-F - H05RN-F	230V~	400V 2N~	400V 3N~
Mindestleiterquerschnitt in mm ²	3 x 2,5	4 x 2,5	5 x 1,5

Anschlußplan



Für den Zugriff auf die Klemmleiste die Rückwand des Geräts abnehmen. Nötigenfalls die Anordnung der Brücken auf der Klemmleiste ändern. Die Drähte verschrauben; der Schutzleiter muß mindestens 20 mm länger als die anderen Leiter sein.

Das Kabel mit der Zugentlastung sichern.

Das Gerät muß auf jeden Fall geerdet werden. Aus diesem Grund müssen der Stecker des Anschlußkabels und die Steckdose, an die der Stecker angeschlossen wird, vom gleichen Typ sein (gemäß CEI - Norm). Bei Festanschluß die Erdung des Geräts sicherstellen.

Unsere Gesellschaft haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die auf eine fehlende oder mangelhafte Erdung des Geräts zurückzuführen sind.

Keine Reduktionen, Adapter oder Abzweigungen verwenden, da es hierdurch zu Überhitzung und Kabelbrand kommen kann.

Einbau des Backofens

Das Gerät kann in alle Arten von Möbeln, in das Mauerwerk und in Gehäuse aus Metall, Holz oder mit Kunststoff verkleidetem Holz eingebaut werden, die eine Höchsttemperatur von 90°C ertragen können.

Beim Einbau die in Abbildung 1 angegebenen Maße beachten.

Wichtig: beim Einbau des Backofens niemals die Backofentür als Hebel benutzen.

Keinen übermäßigen Druck auf die geöffnete Backofentür ausüben.

Für Installation und Befestigung der Kochfläche die zugehörige Betriebsanleitung des Geräts zu Rate ziehen.

Anschluß Kochfläche - Backofen

Nach der Installation der Kochfläche muß der Anschluß zwischen Kochfläche und Backofen ausgeführt werden. Sicherstellen, daß der Backofen vom Stromnetz getrennt ist; dann den Backofen nur so weit in die Einbaunische schieben, daß die nachstehend aufgeführten Arbeiten ausgeführt werden können:

- den Schutzleiter (gelb-grün) der Kochfläche an die Erdungsklemme des Backofens anschließen (siehe Abb. 2);
- die Steckvorrichtungen der Kochfläche in die hierfür vorgesehenen Steckdosen auf der Rückseite der Bedienblende des Backofens stecken. Die Farbcodierungen und die Symbole der Steckvorrichtungen müssen denen der Steckdosen des Backofens entsprechen;
- wenn die Kochfläche über eine Steckvorrichtung für die Restwärmeanzeige verfügt, muß diese in die frei gebliebene Steckdose auf der rechten Seite gesteckt werden.

Nun kann der Backofen ganz in das Möbel geschoben werden. Hierbei darauf achten, daß die Anschlußleitung nicht eingeklemmt wird und keine heißen Teile berührt. Anschließend den Backofen mit den vier mitgelieferten Schrauben «A» (siehe Abb. 1) am Möbel befestigen.

Bedienelemente

Alle Bedienelemente des Backofens und der Kochfläche befinden sich auf der Bedienblende des Geräts.

Bedienblende (Abb. 3)

A - Temperatur- und Funktionenwahlschalter

B - Temperaturwahlschalter

C - Funktionenwahlschalter

D - Schalter Kurzzeitwecker

E - Kontrollampe des Backofens

F - Betriebskontrollampe der Kochfläche

G - Kontrollampe der Kochautomatik




H - Regelschalter der Kochfläche

I - Uhr mit Abschaltautomatik

L - Elektronischen Schaltuhr

Temperatur- und Funktionenwahlschalter (A)

Mit diesem Schalter können die für die zuzubereitenden Speisen geeignete Temperatur und die verschiedenen Backofen-Funktionen eingestellt werden.













Dreht man den Schalter im Uhrzeigersinn bis zur ersten Raste, schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein (die während der ganzen Dauer des Betriebs des Backofens eingeschaltet bleibt). Für die Wahl der Temperatur den Schalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur zwischen **50** und **250°C** drehen. Wünscht man eine differenzierte Beheizung, kann man nur die Unterhitze  oder nur den Grillheizstab  einschalten. Dreht man den Schalter bis zum Anschlag, befindet er sich in der Schaltstellung , in der der Drehspeißmotor und der Grillheizstab eingeschaltet sind.

**Temperaturwahlschalter
(B)**

Mit diesem Schalter kann die für die zuzubereitenden Speisen geeignete Temperatur eingestellt werden. Hierzu den Schalter im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Temperaturwert zwischen **50** und **250°C** drehen.

Dreht man den Schalter bis zum Anschlag, befindet er sich in der Schaltstellung, die der höchsten Temperatur entspricht und für das Grillen empfohlen wird.

**Funktionenwahlschalter
(C)****Bedeutung der Symbole** der Bedienblende angeordnet

	Die Backofen ist ausgeschaltet
	Ober- und Unterhitze
	Großgrillheizstab
	Grillheizstab
	Großgrillheizstab + Ventilator
	Oberhitze
	Unterhitze
	Unterhitze + Ventilator
	Ober- und Unterhitze + Ventilator
	Heißluft
	Heißluft + Ober- und Unterhitze
	Auftauen

**Schalter
Kurzzeitwecker
(B)**

Zum Aufziehen des Signalgebers den Schalter im Uhrzeigersinn drehen und hierbei den Zeiger auf die gewünschte Zeitdauer einstellen (max. 60 Minuten). Die Einstellung kann stufenlos erfolgen, d.h. auch die Bereiche zwischen den Ziffern können eingestellt werden. Der Backofen wird nicht ausgeschaltet, wenn das akustische Signal ertönt, welches das Ende der Back-/Bratzeit anzeigt.

**Kontrollampe des
Backofens
(E)**

Diese Kontrollampe leuchtet während der Erwärmungsphasen im Backofen. Sie erlischt, wenn im Backofen die mit dem Temperaturwahlschalter eingestellte Temperatur erreicht wurde. Das anschließende abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrollampe zeigt an, daß die Temperatur im Backofen konstant gehalten wird.

**Betriebskontrollampe
Kochfläche
(F)**

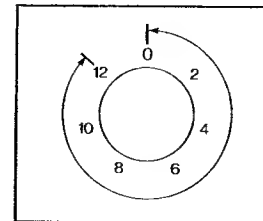
Diese Kontrollampe leuchtet auf, wenn eine oder mehrere Kochzonen eingeschaltet sind. Wenn sich alle Regelschalter in Stellung Null befinden, darf die Kontrollampe nicht leuchten.

**Kontrollampe der
Kochautomatik
(G)**

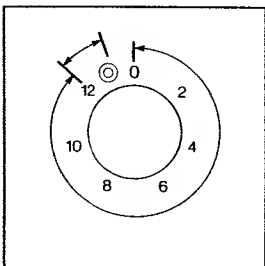
Das Aufleuchten der Kontrollampe zeigt an, daß während der ersten Heizphase die Kochautomatik funktioniert.

**Regelschalter der
Kochfläche (H)**

Bei jedem Schalter wird durch den zugehörigen vollen Kreis angezeigt, zu welcher Kochstelle der Schalter gehört. Ihr Gerät verfügt je nach Modell über einen der nachstehend aufgeführten Schalter:

**Schalter für Normalkochstelle**

Zum Einstellen der Heizleistung den Schalter im Uhrzeigersinn in die gewünschte Stellung von 2 bis 12 drehen.

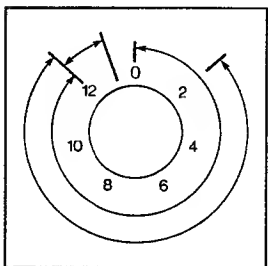


Regelschalter für Zweikreiskochzone

Dreht man den Regelschalter in eine der Schaltstellungen zwischen 2 und 12 wird nur die Zone innerhalb des kleinen Kreises beheizt.

Dreht man den Regelschalter auf das Symbol ☉ oder ☉ und läßt ihn dann los, kehrt er in die Schaltstellung 12 zurück. Auf diese Weise schaltet man die Beheizung im großen und im kleinen Kreis ein. Zum Regulieren der Heizleistung den Regelschalter im Gegenuhrzeigersinn auf eine der Zwischenstellungen drehen.

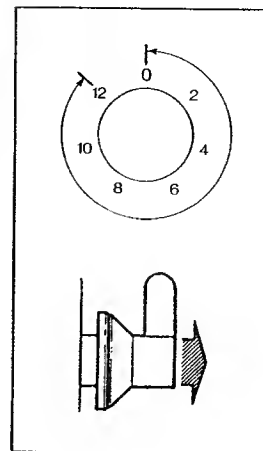
Wenn anschließend nur der kleine Kreis beheizt werden soll, den Regelschalter in Schaltstellung 0 und anschließend auf eine der Schaltstellungen zwischen 2 und 12 drehen.



Schalter für Doppelbeheizung

Schonende Beheizung: Dreht man den Schalter in eine der Schaltstellungen zwischen 2 und 12 wird die Kochstelle mit geminderter Leistung (50%) beheizt.

Schnelle Beheizung: Den Schalter zuerst im Uhrzeigersinn in Schaltstellung 12, dann weiter bis zur Anschlagraste drehen und anschließend wieder loslassen: der Schalter kehrt dann in Schaltstellung 12 zurück. Auf diese Weise wird die maximale Heizleistung eingeschaltet. Zum Regeln der Wärme den Schalter im Gegenuhrzeigersinn in eine der Zwischenstellungen drehen. Um von der schnellen Beheizung wieder zur schonenden Beheizung zurückzukehren, den Schalter zuerst in Schaltstellung 0 und dann erneut im Uhrzeigersinn in einer der Schaltstellungen von 2 bis 12 drehen.



Schalter für die automatische Beheizung

Normale Beheizung: Dreht man den Schalter in eine der Schaltstellungen zwischen 2 und 12 wird die Kochstelle mit normaler Leistung beheizt.

Automatische Beheizung: Den Schalter in eine der Schaltstellungen zwischen 2 und 6 drehen und langsam bis zum Anschlag herausziehen. Die Automatik beheizt die Kochstelle für einen kurzen Zeitraum mit erhöhter Leistung und kehrt dann automatisch in die gewünschte Schaltstellung zurück (Heizleistung). Zum Ausschalten den Schalter in Schaltstellung 0 drehen.

Während die Automatik in Betrieb ist, leuchtet eine Kontrollampe auf der Bedienblende.

Uhr mit Abschaltautomatik (Abb. 4)

Einstellen der Uhrzeit Zum Einstellen der genauen Uhrzeit den Drehknopf niederdrücken und im Gegenuhrzeigersinn drehen.

Kurzzeitwecker mit Abschaltautomatik

Den Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn, ohne ihn niederzudrücken, drehen und den Zeiger auf das Symbol ⌚ stellen. Der Backofen funktioniert so im manuellen Betrieb ohne zeitliche Beschränkung.









Für die Verwendung des Kurzzeitweckers mit Abschaltautomatik den Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn drehen, ohne ihn niederzudrücken, und die gewünschte Zeit einstellen (max. 90 Minuten). Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Backofen automatisch ausgeschaltet und es ertönt ein akustisches Signal. Zum Ausschalten des akustischen Signals den Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis sich der Zeiger auf dem Symbol ⌚ befindet.

Bedienung der elektronischen Schaltuhr

(Abb. 5)

Die elektronische Schaltuhr Ihres Backofens bietet Ihnen die Wahlmöglichkeit zwischen den Betriebsarten Automatik und Halbautomatik. Sie können also ruhig Ihre Wohnung verlassen und finden bei Ihrer Rückkehr die Speisen auf den Punkt gebacken/gebraten und servierbereit vor. Die Schaltuhr verfügt außerdem über eine Digitaluhr und einen akustischen Signalgeber.

Es folgt eine Erklärung der Tastenfunktionen und der auf dem Display angezeigten Symbole, die Sie kennen sollten, bevor Sie Ihre elektronische Schaltuhr verwenden.


1. Taste Kurzzeitwecker 
2. Taste Ende Back-/Bratzeit 
3. Taste Back-/Bratzeit 
4. Vorlauf-Taste 
5. Rücklauf-Taste 
6. Taste Betriebsartenwahl Automatik/Manuell 
7. Displaysymbol (A) automatisches Backen/Braten
8. Displaysymbol () – manuelles Backen/Braten oder Beginn automatisches Backen/Braten
9. Displaysymbol () – Wahl Kurzzeitwecker

Wichtig! Nachdem das Gerät an das Netz angeschlossen wurde und nach einem Stromausfall blinkt die Displayanzeige 0.00. Es muß dann wieder die Tageszeit eingestellt werden.

Einstellen der Tageszeituhr

Nach dem Netzanschluß blinkt das Display und zeigt 0.00 an.

Taste «6» drücken: die Anzeige bleibt stehen.


Dann Taste + (bzw. Taste -) drücken: Die Zeit wird bei jedem Tastendruck um eine Minute vorgestellt (u/o zurückgestellt). So lange drücken, bis die Tageszeit und das Symbol () angezeigt werden.

Betriebsart Halbautomatik

Einstellen der Abschaltautomatik (BACK-/BRATZEIT).

Die Beheizungsart und die Temperatur mit den entsprechenden Schaltern wählen.

Taste «3» drücken: auf dem Display erscheint die Daueranzeige 0.00. Die Taste gedrückt halten, und mit Tasten + (oder Taste -) die Back-/Bratzeit einstellen.

Taste «3» loslassen: Auf dem Display erscheint die Uhrzeit zusammen mit den Symbolen (A und ) Ab diesem Moment läuft die eingestellte Back-/Bratzeit ab.


Betriebsart Automatik Einstellen der Ein-/Abschaltautomatik (Back-/Bratzeit und Ende BACK-/BRATZEIT)

Die Beheizungsart und die Temperatur mit den entsprechenden Schaltern wählen.

Taste «3» drücken: auf dem Display erscheint 0.00 als feste Anzeige. Die Taste gedrückt halten, und mit Tasten + (oder Taste -) die Back-/Bratzeit einstellen.

Taste «2» drücken: Auf dem Display erscheint die Summe aus Uhrzeit + Back-/Bratzeit. Die Taste gedrückt lassen, und gleichzeitig mit der Taste + die Uhrzeit für das Ende der Back-/Bratzeit einstellen.

Taste «2» drücken: Auf dem Display erscheinen die Tageszeit und das Symbol (A), und die Schaltuhr wartet den Beginn der Back-/Bratzeit ab.

ANMERKUNG - Nach Ablauf der Back-/Bratzeit wird der Backofen automatisch ausgeschaltet. Gleichzeitig ertönt ein intermittierendes akustisches Signal (7 Minuten Dauer): zum Ausschalten des Signalgebers die zwei Schalter in Schaltstellung 0 drehen und Taste «6» drücken. Auf dem Display werden die Tageszeit und das Symbol () angezeigt. Der Backofen ist nun bereit für den manuellen Betrieb.

ANMERKUNG – Drückt man nach dem Programmieren der elektronischen Schaltuhr die Tasten «3» oder «2», wird auf dem Display die (verbleibende) Back-/Bratzeit bzw. das eingestellte Ende der Brat-/Backzeit angezeigt.

Kurzzeitwecker

Die elektronische Schaltuhr kann auch nur als Kurzzeitwecker verwendet werden.
In diesem Fall wird der Backofen nicht ausgeschaltet.

Taste «1» drücken: Auf dem Display erscheint die Daueranzeige **0.00**. Die Taste gedrückt lassen und mit den +/- Tasten die gewünschte Dauer in Minuten einstellen.

Taste «1» loslassen: Auf dem Display erscheint die Uhrzeit und das Symbol \square . Ab diesem Moment laufen die eingestellten Minuten ab.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint auf dem Display das Symbol \square . Gleichzeitig ertönt ein intermittierendes akustisches Signal (Dauer 7 Minuten): Zum Ausschalten des Signalgebers die Taste «6» drücken.

Drückt man nach der Einstellung die Taste «1», erscheint auf dem Display die verbleibende Zeit.

Korrektur/Löschen

Die eingestellten Zeiten können jederzeit korrigiert werden, indem man die entsprechende Funktionstaste und gleichzeitig die Tasten +/- drückt.

Zum Löschen wird die Anzeige auf den Wert **0.00** zurückgestellt. Wenn ein Programm eingestellt wurde, muß man die Taste der zu löschenden Funktion gedrückt halten und die Displayanzeige durch Drücken der Tasten +/- auf Null stellen. Das eingestellte Programm wird so gelöscht.

Löscht man die Back-/Bratzeit, wird automatisch auch die Zeit für das Back-/Bratende gelöscht und umgekehrt.

Die Eingabe von inkohärenten Zeitangaben wird von der Logik der Schaltuhr nicht zugelassen (z.B. eine Zeit für die Back-/Bratzeit die im Widerspruch zur Zeit für das Ende der Back-/Bratzeit steht, d.h. nicht in ihr enthalten ist).

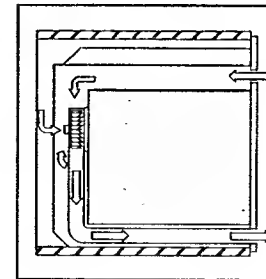
HINWEIS: Das akustische Endsignal kann in drei Tonhöhen eingestellt werden, wenn Taste «4» während der Aktivierung gedrückt wird. Zum Ausschalten die Taste «6» drücken.

Gebrauch des Elektrobackofens

Backofenbeleuchtung Bei den Backöfen mit Ober-/Unterhitze schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein, wenn man den Schalter «A» im Uhrzeigersinn um eine Raste dreht. Die Beleuchtung bleibt während der gesamten Betriebsdauer des Backofens eingeschaltet. Bei den Modellen mit 6 oder 8 Funktionen schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein, wenn man den Schalter «C» auf ein beliebiges Symbol dreht bzw., bei ausgeschaltetem Backofen, die Backofentür öffnet.

Vorbemerkung

Wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet werden muß, sollte die Tür so kurz wie möglich offen gelassen werden, damit die Temperatur im Backofen nicht so weit absinkt, daß hierdurch das Backergebnis beeinträchtigt werden kann. Um eine Belästigung durch aus dem Backofen ausströmenden Dampf zu verhindern, den Backofen in zwei Stufen öffnen: zunächst die Tür für die Dauer von 4 - 5 Sekunden halb geöffnet (5 - 6 cm.) halten und erst dann vollständig öffnen.

Zwangslüftung

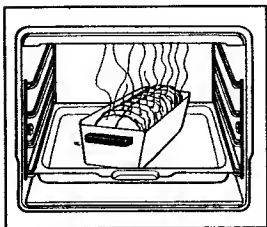
Das Gerät verfügt über einen Ventilator, der zwischen der Muffel des Backofens und der Außenhülle angeordnet ist und sich einschaltet, wenn der Backofen eingeschaltet wird. Der Ventilator ist während des Betriebs des Backofens stets eingeschaltet und man kann einen Luftstrom fühlen, der an der Unterseite der Front austritt. Dieser Luftstrom ist ganz normal und somit kein Grund zur Beunruhigung.

N.B. Nach dem Braten/Backen mit hohen Temperaturen sollte der Ventilator noch für 5 bis 6 Minuten eingeschaltet bleiben, um eine Übererhitzung der Ofenbodenplatte und -tür und die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.

a) Modelle mit Ober-/Unterhitze: den Temperatur- und Schalter «A» auf die erste Raste in Schaltstellung "Backofenbeleuchtung" drehen.

b) Nur für Multifunktionsbacköfen: den Schalter «C» auf ein beliebiges Symbol drehen und sicherstellen, daß sich der Schalter «B» in Schaltstellung 0 befindet.

Traditionelles Backen/Braten (mit Ober- und Unterhitze)



Modelle mit Ober-/Unterhitze

Den Temperatur- und Funktionenwahlschalter zwischen 50 und 250°C.

Modelle Multifunktionsbacköfen

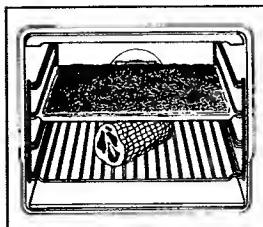
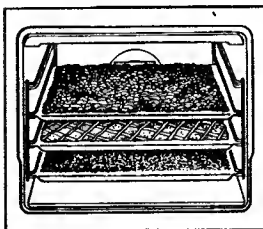
Funktionenwahlschalter auf Symbol 

Temperaturwahlschalter zwischen 50 und 250°C.

Diese herkömmliche Beheizungsart mit Ober- und Unterhitze eignet sich für das Backen und Braten auf nur einer Ebene. Um das Gericht genau auf den Punkt zu kochen, muß man den Backofen auf die voreingestellte Temperatur vorheizen und das Kochgut in den Backofen geben, wenn die Backofenkontrollampe «A» erlischt, d.h. wenn die vorgegebene Temperatur erreicht wurde.

Nur sehr fettes Fleisch kann auch in den kalten Backofen eingeschoben werden. Tiefgefrorenes Fleisch sollte nicht vor dem Braten aufgetaut werden. Es empfiehlt sich vielmehr, die Temperatur ca. 20°C niedriger und die Kochzeit etwa um 1/4 länger als bei Frischfleisch einzustellen. Im allgemeinen sollten Töpfe oder Formen mit hohem Rand verwendet werden, um die Backofenwände möglichst wenig zu verunreinigen.

Backen/Braten mit Heißluft



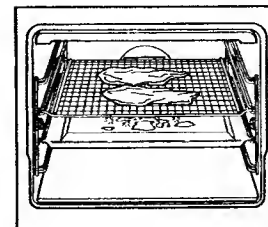
(nur für Modelle Multifunktionsbacköfen)

Funktionenwahlschalter auf Symbol   

Temperaturwahlschalter zwischen 50 und 250°C.

Diese Beheizungsart ist für das Backen und Braten auf mehreren Ebenen zugleich geeignet. Der ständige Kreislauf gleichmäßig heißer Luft gewährleistet eine augenblickliche und gleichförmige Verteilung der Hitze. Der Backofen muß nicht vorgeheizt werden. Im Falle von sehr empfindlichem Konditoreigebäck kann man ihn jedoch vorheizen. Gleichzeitig mit dem Konditoreigebäck kann man auch andere Speisen ganz unterschiedlicher Art zubereiten (Fisch, Fleisch usw.), ohne daß dies den Geschmack und Geruch der einzelnen Speisen beeinflusst. Selbstverständlich ist dies nur möglich, wenn die verschiedenen Speisen bei der gleichen Temperatur gebacken bzw. gebraten werden können.

Grillen mit dem breiten Grill



(nur für Modelle Multifunktionsbacköfen)

Funktionenwahlschalter auf Symbol 

Temperaturwahlschalter auf Symbol 

Mit dieser Beheizungsart können Speisen rasch gebräunt werden. Der Rost muß hierzu in die je nach Größe des Grillguts geeignete Einsatzebene (im allgemeinen oben) eingeschoben werden.

Bei kleinen Speisemengen oder bei Speisen, die nur kurz gegrillt werden sollen, die vierte Ebene von unten benutzen. Bei längeren Grillzeiten oder Grillgütern mit großer Oberfläche den Rost (je nach Größe) in eine der darunter liegenden Ebenen einsetzen.

Grillen

Modelle mit Ober-/Unterhitze

Temperatur- und Funktionenwahlschalter auf Symb. 

Modelle Multifunktionsbacköfen

Funktionenwahlschalter auf Symbol 

Temperaturwahlschalter auf Symbol 

Mit dieser Beheizungsart spart man Strom. Die Speisen in der Mitte des Rosts anordnen und ansonsten wie im vorherigen Abschnitt vorgehen. Nur für kleine Mengen Kochgut geeignet.

Grillen mit Heißluft

(nur für Modelle Multifunktionsbacköfen)

Funktionenwahlschalter auf Symbol 

Temperaturwahlschalter auf Max. 200°C

Die Beheizungsart Grill + Heißluft erlaubt eine gleichförmige Hitzeverteilung im Backofen und ein tieferes Eindringen der Hitze in das Grillgut. Sie ist ideal, wenn es gilt, Speisen zuzubereiten, die außen leicht knusprig und innen schön weich sein sollen.



Wichtig - Max. kochzeiten 60 Minuten.

Empfindliches Back-/Bratgut

Modelle mit Ober-/Unterhitze

Temperatur- und Funktionenwahlschalter auf Symb. 

Modelle Multifunktionsbacköfen

Funktionenwahlschalter auf Symbol  

Temperaturwahlschalter zwischen 50 und 250°C.


Diese Beheizungsart empfiehlt sich für Konditoreigebäck und insbesondere für Torten mit feuchter Decke und wenig Zucker, Obstkuchen, feuchte Süßspeisen in Formen oder auf dem Backblech.

Diese Beheizungsart wird mit optimalen Ergebnissen auch zum Garen von nicht ausreichend gegarten Speisen und für Speisen angewandt, die vor allem nach Unterhitze verlangen.

Der Rost oder das Backblech müssen in die erste oder zweite Ebene von unten eingesetzt werden.

Auftauen

(nur für Modelle Multifunktionsbacköfen)

Funktionenwahlschalter auf Symbol  oppure in corrispondenza di uno dei simboli con la ventola.

Temperaturwahlschalter in Schaltstellung 0.

Bei dieser Funktionen sorgt der Ventilator im Backofen für die Zirkulation der Luft ohne Beheizung und fördert so das rasche Auftauen von tiefgefrorenen Speisen. Hierdurch wird bei rohen, tiefgefrorenen oder aus einem normalen Gefrierschrank kommenden Speisen ein schnelles Auftauen gewährleistet, ohne daß die Gefahr besteht, daß Geschmack und Aussehen der Speisen beeinträchtigt werden.

Grillen mit dem Drehspieß

(nur für Modelle mit Ober-/Unterhitze)

Temperatur- und Funktionenwahlschalter auf Symb. 

Für diese Betriebsart den Grillrost «A» von der Halterung «B» entfernen und die Halterung in die dritte Einschubleiste von unten einschieben.

Den Grillspieß mit Fleisch bestücken, auf die beiden Kröpfungen der Halterung legen und andrücken, bis das Spießende in den Antriebssitz einrastet. Die Fettpfanne auf die untere Einschubleiste einschieben.

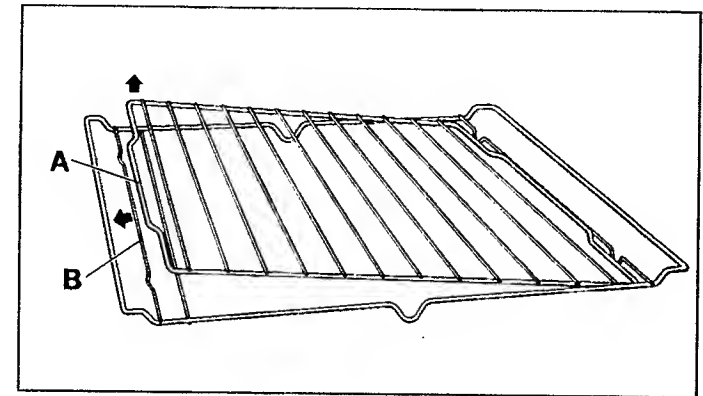


Tabelle: Backen/Braten mit Ober- und Unterhitze

In dieser Tabelle sind die Back-/Bratzeiten für einige der wichtigsten Gerichte angegeben (nur Richtwerte). Die Back-/Bratzeiten können – insbesondere bei Fleisch und Geflügel – in Abhängigkeit von der Art, der Qualität und der Dicke des Bratguts und je nach persönlichem Geschmack variieren.

Gerichte	Einsatzebene von unten	Temperatur in °C	Back-/Bratzeit mit vorgeheiztem Backofen
Hauptgerichte			
Lasagne	2 - 3	220 - 240	30'
Nudelaufbau	2 - 3	220 - 240	40'
Fleisch			
Kalbsbraten	2	200 - 220	60' per kg.
Schweinebraten	2	230 - 250	60' per kg.
Hähnchen	2	200	60 - 65'
Hase	2	200	90 - 95'
Hammelkeule	1	230 - 250	30' per kg.
Fisch	1 - 2	180 - 250	je nach Größe
Pizza	1 - 2	220 - 250	40 - 45'
Süßspeisen			
Meringen	1 - 2	100	60 - 80'
Mürbeteig	1 - 2	200	15'
Kringel	1 - 2	175	35 - 45'
Löffelbiskuit	1 - 2	160	30 - 50'
Brioche	1 - 2	160 - 180	45'
Obstkuchen	1 - 2	200 - 220	30 - 40'

Tabelle: Backen/Braten mit Heißluft

In dieser Tabelle sind die Back-/Bratzeiten für einige der wichtigsten Gerichte angegeben (nur Richtwerte). Die Back-/Bratzeiten können – insbesondere bei Fleisch und Geflügel – in Abhängigkeit von der Art, der Qualität und der Dicke des Bratguts und je nach persönlichem Geschmack variieren.

Gerichte	Einsatzebene von unten	Temperatur °C	Back-/Bratzeit in Minuten
Hauptgerichte			
Lasagne	2	200 - 220	20 - 25'
Nudelaufbau	2	200 - 220	25 - 30'
Reisaufbau	2	200 - 230	20 - 25'
Fleisch			
Kalbsbraten	2	160 - 180	65 - 90'
Schweinebraten	2	160 - 170	70 - 100'
Rinderbraten	2	170 - 180	65 - 90'
Rinderfilet	2	170 - 190	35 - 45'
Lammbraten	2	140 - 160	100 - 130'
Roastbeef	2	180 - 190	40 - 45'
Brathähnchen	2	180	70 - 90'
Entenbraten	2	170 - 180	100 - 160'
Truthahnbraten	2	160 - 170	160 - 240
Hasenbraten	2	160 - 170	80 - 100'
Hammelkeule	2	170 - 180	30 - 50'
Fisch	2 - 3	160 - 180	je nach Gewicht
Pizza	2 - 3	210 - 230	30 - 50'
Süßspeisen			
Kringel	2 - 3	160 - 180	35 - 45'
Obstkuchen	2 - 3	180 - 200	40 - 50'
Biskuit	2 - 3	200 - 230	25 - 35'
Brioche	2 - 3	170 - 180	40 - 60'
Strudel	1 - 2	160	25 - 35'
Biskuitpudding	2 - 3	170 - 180	30 - 40'
Brot	2 - 3	200 - 220	40'
Toastbrote	1 - 2	230 - 250	7'

Reinigung und Pflege

Vor allen Reinigungs- und Pflegearbeiten das Gerät stromlos machen.

Generalreinigung

Wenn der Backofen nicht über das Katalyse-Set verfügt, empfiehlt es sich, ihn nach jedem Gebrauch abkühlen zu lassen und dann zu reinigen, um zu verhindern, daß eventuelle Verkrustungen wiederholt erhitzt werden. Zum Erleichtern der Reinigung den Rost, die Fettpfanne, die obere Schutzabdeckung «A» und die Einschubgitter herausnehmen. Zum Ausbauen der Einschubgitter die vorderen Gewinderinge «B» ausschrauben und die Gitter aus den hinteren Bohrungen «C» ziehen (Abb. 6). Die Teile mit Emailbeschichtung mit warmem Seifenwasser waschen. Keinesfalls Scheuermittel, Stahlwolle oder Säure verwenden. Die Oberflächen könnten hierdurch beschädigt werden. Die Teile aus rostfreiem Stahl abspülen und mit einem weichen Tuch oder einem Damhirschleder trocknen. Hartnäckige Flecken mit etwas warmem Essig entfernen. Das Glas der Backofentür und die Außenflächen nur mit warmem Wasser reinigen. Keine rauen Tücher verwenden.

Austauschen der Lampe (Abb. 7)

Zum Austauschen der Lampe der Backofenbeleuchtung die Schutzabdeckung «A» durch Drehen nach links abnehmen. Nach dem Austauschen der Lampe die Schutzabdeckung wieder anbringen. Ausschließlich Lampen für Backöfen verwenden (T 300°C).

Dichtung der Backofentür (Abb. 8)

Für eine besonders gründliche Reinigung des Backofens die Dichtung der Backofentür abnehmen. Hierzu die Federn «A» wie in der Abbildung gezeigt anheben. Zum Reinigen der Dichtung einen Schwamm und Wasser mit Seifenlauge verwenden. Niemals aggressive Reinigungsmittel oder grobe Scheuermittel verwenden. Nach Abschluß der Reinigung die Dichtung wieder anbringen. Hierzu die längere Seite waagrecht halten und die Federn «A» in die zugehörigen Bohrungen «B» beginnend mit den oberen Bohrungen einführen.

Backofentür abnehmen (Abb. 9)

Die Backofentür kann abgenommen werden, um die Reinigung des Backofens zu erleichtern. Die Scharniere «A» sind mit zwei beweglichen Bügelbolzen «B» versehen, die in die Bügel «C» der Scharniere eingehängt werden müssen, um die Scharniere zu blockieren, wenn die Backofentür ganz geöffnet ist.

Anschließend die Backofentür an den Seiten in der Nähe der Scharniere anfassen, etwas anheben und nach außen ziehen, d.h. die zwei in Abbildung dargestellten Bewegungen ausführen.

Zum Rückbau der Tür zuerst die Scharniere vollständig in die zugehörigen Öffnungen einschieben.

Vor dem Schließen der Backofentür müssen die zwei Bügelbolzen «B» wieder entfernt werden, die nur zum Einhängen der Scharniere dienen.

